Barbaresco D.O.C.G. 2018

DESCRIZIONE

Produttore: Viano Michele

Denominazione: Barbaresco D.O.C.G.

Area di produzione: Barbaresco (Cuneo)

Colore: Rosso granato

Vitigno: 100% Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14%

Affinamento: 2 anni in botti di Rovere di Slavonia e di Rovere Francese di medie dimensioni. Il vino termina il suo affinamento in bottiglia per circa 24 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Profumo intenso con netto sentore di tabacco, rosa canina e spezie. Sapore pieno, austero ed elegante, di buon corpo che ricorda le sensazioni olfattive

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Vino di grande struttura si adatta bene a secondi piatti di carni rosse, stufati, formaggi a pasta cotta e stagionati. Lungamente invecchiato è un vino da meditazione